

Métodos para reducir las salmonelas en los broilers

(*Feedstuffs*, 59:22, 13.1987)

La industria del broiler está haciendo lo que puede para obtener productos libres de salmonelas -si ello resulta factible.

Hay varias teorías que están siendo consideradas, incluyendo la depuración del aire, la irradiación, la aplicación de gases o algún otro tipo de tratamiento térmico.

Según el Dr. G.A. Schuler, de la Universidad de Georgia, dada la situación enrarecida por la publicidad realizada contra los broilers, la elección del tratamiento está obviamente en función de los costos que ello podría suponer, incluso aún considerando que las aves "exentas de salmonelas" podrían tener una prima del 5 al 6%.

Otros productos han podido superar el "miedo a las salmonelas" bien sea por tratamientos a base de radiaciones, gases o térmicos. La leche, las sopas y las harinas son productos alimenticios que han podido ser producidos relativamente libres de salmonelas. Los huevos pueden ser protegidos por ejemplo, mediante un tratamiento a 52°C durante 72 o 48 horas respectivamente para los huevos enteros o las yemas.

Considerando que las salmonelas se fijan a la mucosa del ciego al entrar en los pollitos, sería interesante que los criadores alimentasen a los de un día de edad con material fecal procedente de determinadas gallinas. Con esta técnica se pretendería colonizar el intestino de los pollitos antes de que llegaran las salmonelas, con lo cual éstas no podrían fijarse -competencia excluyente.

Las zonas de sacrificio de los mataderos se consideran que son las de mayor peligro de difusión, produciéndose muchas recontaminaciones; el escaldado a altas temperaturas podría ser sin duda un medio que ayudaría, siempre que no dañara la piel de las aves.

Con referencia al pH del agua, éste se inicia a nivel neutro -7- o ligeramente alcalino, para descender luego a 5,9-6,0 al final del proceso, lo cual resulta óptimo para las salmonelas. Si se pudiera hacer descender este pH a 4,0-4,5 con la adición de ácido propiónico o elevarlo hasta 9,0 mediante álcalis, con el hidróxido sódico o carbonato sódico, el tiempo de supervivencia de las salmonelas quedaría reducido a la mitad. Además, existe la posibilidad de realizar esta operación en las cadenas del matadero y la de estudiar otros ácidos orgánicos que resultasen más letales para las salmonelas.

Se han estudiado algunos compuestos químicos para reducir el nivel de infección por salmonelas, con lo que debería analizarse cuál de los productos es mejor y en qué condiciones de temperatura y concentración debería actuar para tener un efecto adecuado.

En el proceso de enfriado el uso de 22 ppm de cloro o bien sorbato potásico al 2,5% en el agua a 60°C resultan eficaces para la reducción de las salmonelas de las canales. Sin embargo, el coste de volver a enfriar las canales sometidas al pase por agua caliente más el del desinfectante podrían ser un serio inconveniente.

CARENES, S.A.

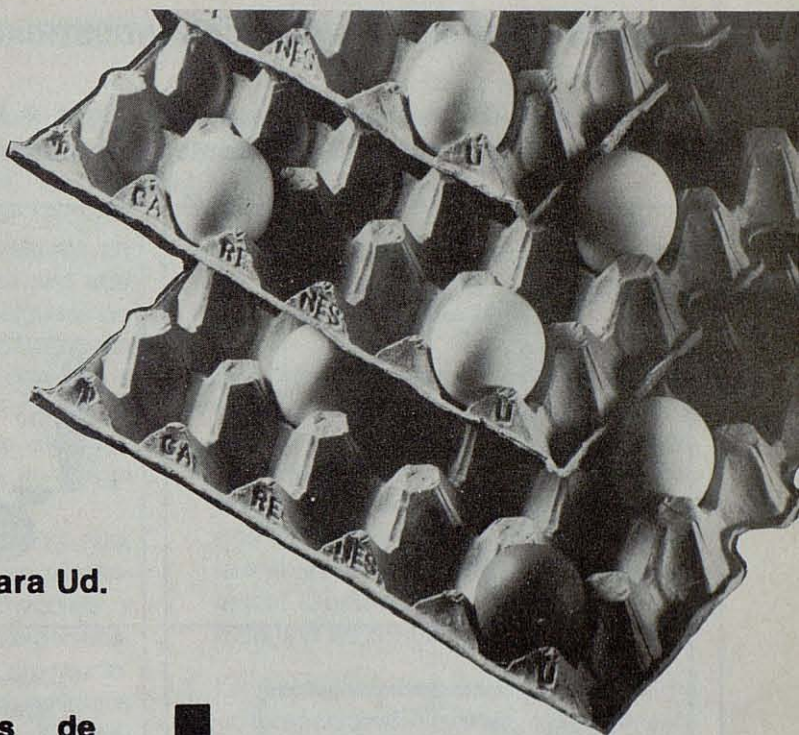
UAB
Universitat Autònoma de Barcelona

presenta

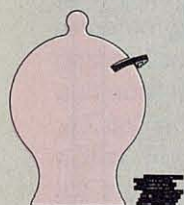
UN GRAN AHORRO PARA LA AVICULTURA

LA BANDEJA UNIVERSAL «U»

La primera y única bandeja capaz para los huevos desde Clase 2 hasta Clase 7, con las mismas dimensiones exteriores de la actual bandeja de 15 1/2 Lbs.



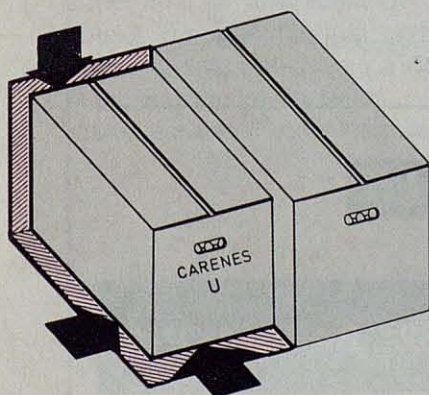
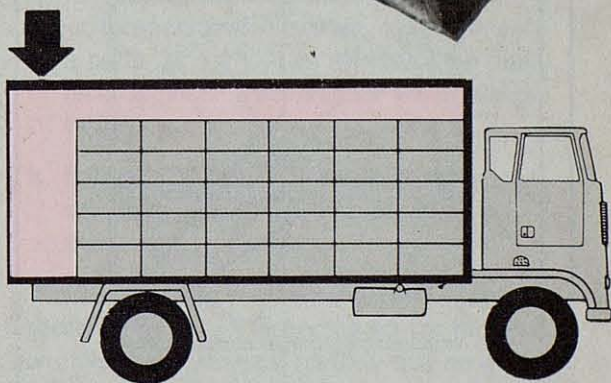
Ahorro...
y simplicidad para Ud.



- **Ahorro en los costes de transportes.**

Ud. mejor que nadie conoce la diferencia de número de cajas que caben en un camión si son pequeñas o grandes. No menos de 20 %.

Transportará gratis un 20 % de sus cajas.



- **Ahorro en el precio de las cajas.**

Desde Clase 2 hasta Clase 7, Ud. sólo utiliza cajas pequeñas, como las actuales de 15 1/2 Lbs.

- **Simplifica sus stocks de bandejas y de cajas.** Menos tipos de unas y otras.

- **Ahorra roturas de huevos en la granja y en transporte.**

BANDEJA UNIVERSAL «U»

Especialmente diseñada para clasificadoras automáticas.

Disponemos también de la gama mejorada de bandejas de 15 1/2, 17 y 20 Lbs.

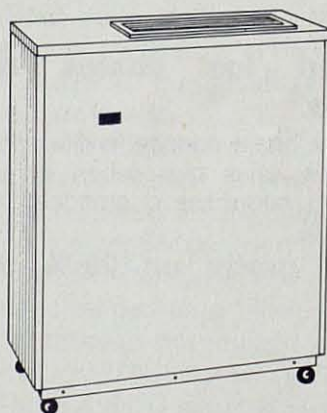
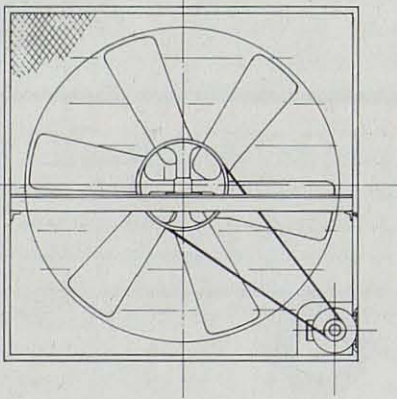
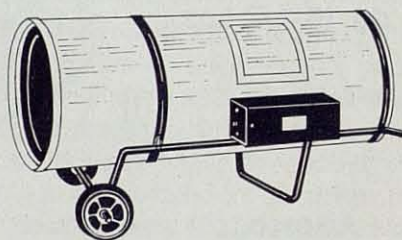
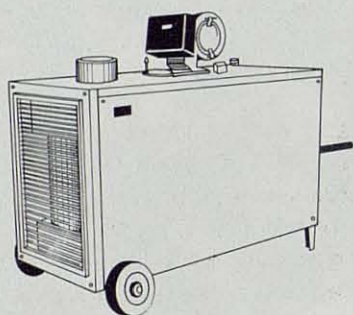
CARENES, S. A. Ctra. de Irún, Km. 6. Tels. (948) 33 06 12 / 53 **ARRE** (Navarra)



GENERADORES DE AIRE CALIENTE

PARA CALEFACCION DOMESTICA E INDUSTRIAL Y SECADO

Industrias • Talleres • Bares • Avicultura • Invernaderos
Almacenes • Chalets • Restaurantes • Ganadería • Iglesias



VENTILACION Y REFRIGERACION

HYLO

HYLO

S. A. C/. Taulat, 25



*300 67 62

BARCELONA